



# Mairie de Preignac

## Restaurant scolaire

Menu du 3 au 28 Mars 2025



|          | Du 3 au 7 Mars  | qualité | Du 10 au 14 Mars   | qualité | Du 17 au 21 Mars  | qualité | Du 24 au 28 Mars   | qualité |
|----------|---|---------|--|---------|---|---------|--|---------|
| LUNDI    | <p><b>Centre de loisirs</b></p> <p>Boule bœuf sauce tomate<br/>Carottes Vichy<br/>Mimolette<br/>Compote de pommes</p> |         | <p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Dhal de patates douces<br/>Boulgour<br/>Emmental<br/>Fruit frais de saison</p> |         | <p>Bouillon aux vermicelles<br/>Fricassée de dinde<br/>Petit-pois au jus<br/>Tarte aux pommes</p>                                     |         | <p>Betteraves à la Féta<br/>Sauté de veau aux olives<br/>Jeunes carottes<br/>Yaourt au lait entier</p>                   |         |
| MARDI    | <p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise<br/>Pizza aux légumes<br/>Salade verte<br/><b>MARDI GRAS</b></p> |         | <p>Carottes râpées<br/>Carbonade Flamande<br/>Pommes rissolées<br/>Flan au chocolat</p>                          |         | <p>Parmentier de poisson et potiron<br/>Coulommiers<br/>Fruit frais de saison</p>   |         | <p>Poulet rôti<br/>Purée de pommes de terre<br/>Cantal<br/>Fruit frais de saison</p>                                     |         |
| MERCREDI | <p>Potage de légumes<br/>Macaronis<br/>Crème poireaux-lardons<br/>Salade d'oranges</p>                                |         | <p>Endives pommes &amp; noix<br/>Calamar à la Romaine<br/>Chou-fleur persillé<br/>Fromage blanc préparé</p>      |         | <p>Soupe de légumes &amp; croûtons<br/>Œufs brouillés<br/>Haricots-verts persillés<br/>Pâtisserie du chef</p>                         |         | <p>Porc braisé sauce soja<br/>Wok de légumes<br/>Plateau de fromages<br/>Crème à l'ananas</p>                            |         |
| JEUDI    | <p>Poisson du jour au citron<br/>Riz créole<br/>Coulommiers<br/>Fruit frais de saison</p>                             |         | <p>Rôti de porc à la moutarde<br/>Légumes du marché<br/>Saint Nectaire<br/>Pâtisserie du chef</p>                |         | <p><i>Bienvenue au Food Truck</i></p>   |         | <p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Blanquette d'haricots-blancs<br/>Riz pilaf<br/>Mimolette<br/>Fruit frais de saison</p> |         |
| VENDREDI | <p>Soupe Alphabet<br/>Poulet grillé aux herbes<br/>Haricots-verts<br/>Pâtisserie du chef</p>                          |         | <p>Blanquette de la mer<br/>Semoule<br/>Brie<br/>Fruit frais de saison</p>                                       |         | <p><b>Repas Végétarien</b></p> <p>Tortellonis ricotta-épinards<br/>Sauce tomate-origan<br/>Tome blanche<br/>Fruit frais de saison</p> |         | <p>Pâté de campagne<br/>Poisson du jour sauce curry<br/>Brocolis sautés<br/>Fromage blanc à la vanille</p>               |         |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

